

Pittige paprika soep (voor ongeveer 2 liter)

4 eetl. olijfolie
2 rode uien, gepeld en grof gehakt
4 teentjes knoflook, gepeld en grof gehakt
4 rode paprika's, zonder zaadjes, grof gehakt
4 tomaten
1 wortel
1 verse, rode Spaanse peper, gehalveerd, zonder zaadjes, grof gehakt
1 stukje gember, fijngehakt
Kippenbouillon, 2 a 3 blokjes
Peper, zout
Komijnpoeder
Klein bosjes koriander, fijngehakt
100 ml kookroom

Verwarm de oven op 200 graden.

Snijd de paprika in vieren en verwijder de zaadlijsten. Snijd de paprika vervolgens in grove blokjes. Rasp de wortel en snijd deze in halve maantjes. Snijd de tomaten in doormidden. Doe de paprika, wortel en tomaten in een grote ovenschaal 30 minuten in de oven.

Snipper de ui en knoflook. Snijd de peper open en verwijder de zaadjes en zaadlijsten. Snijd de peper en gember fijn. Gooi de ui, knoflook, rode peper en gember in een grote soeppan en fruit dit 5 minuten op laag vuur.

Voeg vervolgens de geroosterde paprika, wortel en tomaat toe aan de soeppan. Voeg 1,5 liter kokend water en 3 bouillonblokjes toe. Breng de soep op smaak met een eetlepel komijnzaad en wat zout en peper. Laat de soep vervolgens nog 20 minuten pruttelen tot alle groentes zacht zijn. Pureer de soep nu met een blender (en eventueel door een zeef halen). Garneer de soep met fijngesneden koriander en een scheutje room.